

Mmm...Syioknya!

Episode 3

DAGING KETUMBAR TAIRU

Bahan-Bahan (Ingredients)

In Malay

- 1 kg daging – potong dadu, cuci dan toskan
- 5 biji pelaga
- 1 ibu jari kayu manis
- 4 bawang besar– didadu
- 8 lada hijau - didadu
- 1 sudu makan pes halia bawang putih
- 2 genggam daun ketumbar – gunakan daunnya sahaja
- 1 sudu makan serbuk ketumbar
- 1 sudu makan serbuk lada merah
- 1 sudu teh serbuk kunyit
- 1 sudu teh garam masala
- 2 biji tomato yang besar – direndam dengan air panas, kupas kulitnya dan dikisar halus
- 4 cawan air
- ¼ cawan tairu (boleh dilebihkan)
- garam
- minyak
- daun ketumbar – buat tabur

In English

- 1 kg meat, diced, washed and drained
- 5 cardamons
- 1 inch cinnamon
- 4 onions, diced
- 8 green chillies, diced
- 1 tbsp ginger garlic paste
- 2 satlks coriander, leaves only
- 1 tbsp coriander powder
- 1 tbsp red chilli powder
- 1 tsp tumeric powder
- 1 tsp masala salt
- 2 tomatoes, skin peeled, oaked with hot water, grinded finely
- 4 cups water
- ¼ cup yoghurt
- Salt
- Oil
- Coriander leaves – for garnishing



Cara Cara (Method)

In Malay

Panaskan minyak dan tumis pelaga dan kayu manis hingga wangi.

Masukkan bawang hiris dan tumis hingga bawang bertukar menjadi kuning.

Masukkan lada hijau, pes halia bawang putih dan daun ketumbar dan tumis lagi hingga wangi. Masukkan pula daging yang telah ditos tadi dan goreng selama 15 minit, sehingga daging sebatu dengan bahan tumisan tadi.

Masukkan bahan serbuk dan tumis lagi. Tuangkan sedikit sahaja air jika perlu.

Biarkan daging dimasak bersama air dagingnya selama 5 minit

Tuangkan tomato yang telah dikisar and gaul rata. Masak lagi selama 5 minit, kemudian tuangkan air.

Biarkan mendidih. Apabila mendidih, tuangkan tairu dan garam. Masak diatas api yang sederhana sehingga dagingnya empuk. Kacau setiap 15 minit.

Padamkan api bila daging empuk dan taburkan daun ketumbar dan jangan dikacau. Gaul rata sebelum disajikan.

Panduan

Elok menggunakan periuk non stick sebab air tidak digunakan pada awal masakan ini.

In English

Heat oil. Fry cardamon and cinnamon till fragrant. Add onion and fry till soft. Add green chillies, garlic paste and coriander leaves. Fry till fragrant.

Fry meat for 15 minutes, till mixed well with fried ingredients. Add powdered ingredients and continue frying. Add water only if necessary. Cook for 5 minutes. Add tomatoes, and cook for another 5 minutes. Pour the juices out. Bring to boil. Add yoghurt and salt. Cook with medium heat till meat cooked and tender. Stir every 15 minutes. Turn heat off. Garnish with coriander leaves.

TIPS

Use non-stick pot as no water is used during early stages of cooking.
the early stages of cooking.

